Зоряна Ивченко

Вкусные блюда

для детского праздника

ЗАКУСКИ
СЭНДВИЧИ
ТОРТЫ
ПИРОЖНЫЕ
СЛАДОСТИ

Готовим и украшаем

Клуб семейного досуга

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Детский праздник – это весело, ярко и вкусно! В этой книге собрано 100 рецептов необычных угощений, которые понравятся детям разного возраста. Это канапе-кораблики, сэндвичи с забавными рожицами, куриные бургеры, чизбургер «Монстр», пирог «Мумия», пирожки-свинки, тарталетки, сосиски-змейки, кексы, пицца, рулетики, мини-пироги, шашлычки, которые удобно брать без столовых приборов. Ну и, конечно же, яркие праздничные десерты – вкусные торты с праздничным оформлением, имбирное печенье, кофейно-шоколадные пирожные, блинный торт, эклеры, зефир, торт с привидениями, радужное желе, фруктовые ежики, нежнейшее домашнее мороженое, лимонад и др. А фотографии готовых блюд помогут вам составить праздничное меню.

- Зоряна Ивченко
  - ○
  - ○ От автора
  - ○ Закуски и горячие блюда
    - ■ Бейгл с лососем и сливочным сыром
    - ■ Бутерброды «Кораблики»
    - ■ Брускетта с помидорами и горошком
    - ■ Сладкий перец с сыром
    - ■ Картофель в беконе
    - ■ Колбаски из семги
    - ■ Кораблики с макаронным салатом
    - ■ Картофель с начинкой из феты
    - ■ Картофельные ломтики
    - ■ Картофельные гнезда с горошком
    - ■ Канапе с паштетом из горошка
    - ■ Овощные рулетики
    - ■ Картофельные котлеты со скумбрией
    - ■ Котлетки из картофеля с семгой
    - ■ Куриные бургеры
    - ■ Куриные тефтельки
    - ■ Мясной хлеб со свеклой
    - ■ Кебабы из семги с лимоном
    - ■ Куриный шашлык на шпажках
    - ■ Мини-пироги с фаршем и картофельным пюре
    - ■ Мясной хлеб «Мумия»
    - ■ Перец, фаршированный спагетти
    - ■ «Кролики» из яиц

- Сэндвич со скумбрией
- Оладьи из зеленого горошка с копченой семгой
- Пирожки-«свинки»
- Пицца «Двойной чизбургер»
- Рулеты из омлета
- Мясные кексики
- Свиное филе с овощами
- Сосиски в тесте на шампурах
- Рыбные палочки
- Сельдь под «шубой» в ролле
- Сосиски-«змейки»
- Сосиски-«мумии»
- Семга на шпажках
- Слоеные «зайцы»
- Сэндвич со свиной котлетой
- Тарталетки с овощами
- Кебабы «Мышки»
- Салат «Мимоза» на яблоках
- Шашлычки из шампиньонов
- Цыплята гриль с лимоном
- Чизбургер «Монстр»
- Тефтельки на шпажках
- Кукуруза со щавелевым маслом
- Свекольные веррины
- Сэндвич «Подсолнух»

○ Сладкие блюда

- Блинный торт с клубникой
- «Грязные» кексы
- Блинный торт с лимонным курдом
- Замороженный клубничный йогурт
- Имбирное печенье
- Бисквит с ягодами
- Кексы с абрикосами и шоколадом
- Бананы в шоколаде на шпажках
- Кекс «Симнель»
- Клубнично-сливочное желе
- Кокосовые кексы
- Клубничный десерт
- Творожный десерт с малиной
- Мятно-шоколадное мороженое
- Кофейные капкейки
- Лимонад
- Торт «Наполеон»
- Новогоднее печенье

- Панна-котта с карамельными сливами
- Пирожные буше
- Творожный десерт с черникой
- Сливовый пудинг
- Радужный торт
- Вупи кукис с облепиховым суфле
- Кокосовый пирог с клубникой
- Торт «Битое стекло»
- Черничные капкейки
- Торт «Красный бархат»
- Тортики с брусникой
- Фруктовый «ежик»
- Пирожные шу
- Торт «Черный лес»
- Тыквенный торт с «привидениями»
- Чизкейк классический
- Яблочный тирамису
- Яблочные кексы
- Шоколадное пирожное «Ежик»
- Шоколадное мороженое
- Шоколадные эклеры
- Шоколадный торт
- Яблочный разноцветный зефир
- Шоколадное печенье с вареной сгущенкой
- Тарт с ягодами
- «Кости» из безе с шоколадным муссом
- Лимонный тарт в стакане
- Сырники с отрубями и изюмом
- Полосатое желе
- Торт «Птичье молоко»
- Чизкейки с клубникой
- Тарталетки с ягодами
- Трайфл с ягодами
- Банановые маффины

Зоряна Ивченко
Вкусные блюда для детского праздника

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

© DepositPhotos.com / studioworkstock, Zhe, Volykievgenii, обложка, 2016

© Ивченко З., текст и фотографии, 2016

© Книжный клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016

© Книжный клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2016

От автора

Организация детского праздника – дело ответственное и не очень простое. Тут важно учесть многие факторы: возраст ребенка, количество приглашенных гостей, их вкусы, интересы и пристрастия, возможные игры и развлечения… Желательно заранее продумать весь сценарий предстоящего «маленького приема», чтобы подготовиться к возможным неожиданностям и постараться избежать любых неприятных происшествий. Особенно это касается застолья. А потому праздничное меню необходимо составлять не просто из полезных и вкусных блюд, но и обязательно исходя из умения ребенка и его маленьких друзей пользоваться столовыми приборами во время еды без большого ущерба для праздничной одежды, не говоря уже о безопасности для жизни и здоровья самих малышей.

Подбирая рецепты и блюда, обдумывая их украшение и подачу, поставьте во главу угла принцип «как можно ярче!». Не пожалейте труда и времени, оформляя стол и угощение для детей. Обязательно привлекайте детей к работе на кухне (не имеет значения, что именно вы поручите выполнить ребенку, детям важно участие).

Дети любят красочные салфетки и бумажные скатерти с веселыми рисунками – купите такие специально для праздника. Цветные блюда на цветных скатертях, яркий крем на торте и пирожных, забавные рожицы на бургерах, пицце и сэндвичах – все это безусловно поможет создать праздничную атмосферу.

Еду лучше подавать маленькими порциями. Поэтому предпочтение стоит отдать не бутербродам, а канапе, приготовить не классические пироги, шашлыки и пиццы – а их мини-версии, которые гораздо удобнее брать маленькими ручками. В этой книге вы найдете множество таких мини-вариаций, причем все рецепты понравятся и взрослым гостям тоже, так что специальный стол для них накрывать не придется.

Ну и конечно же, ни один детский праздник не обойдется без специальных, тематических сладостей. А потому в этом издании собраны самые вкусные торты мира с праздничным оформлением, а еще самое вкусное домашнее мороженое, пирожные и десерты без выпечки.

Праздничный обед с вкусными блюдами и оригинально оформленными напитками, который сопровождался веселыми играми и развлечениями, все его участники запомнят надолго и с нетерпением будут ждать следующего торжества.

Закуски и горячие блюда

Бейгл с лососем и сливочным сыром

- 800 г муки
- 16 г сухих дрожжей
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли
- 1 ст. л. мака
- 1 ст. л. яйца
- 500 г копченой семги
- 200 г сливочного сыра (филадельфия)
- 50 г каперсов
- 1 ч. л. соды
- Свежий укроп или руккола

1. Муку просеять и смешать с сахаром, сухими дрожжами и солью. Влить в мучную смесь растительное масло и столько теплой воды, чтобы получилось эластичное тесто. Накрыть его полотенцем и убрать в теплое место на 1 час.

2. Разрезать тесто на 10 частей, из каждой части скатать колбаску длиной 10 см и свернуть ее в бублик. Положить бейглы

на застеленный пергаментом противень, вновь накрыть полотенцем и опять убрать в теплое место еще на 1 час.

3. В широкой посуде вскипятить 2 л воды, всыпать соду. По одному опускать в кипящую воду бейглы и варить по 2 минуты. Доставать шумовкой на полотенце, чтобы стекла лишняя жидкость.

4. Переложить бейглы снова на противень с пергаментом, смазать яйцом и посыпать маком. Выпекать 20 минут при 190 °С.

5. Остудить бейглы, разрезать вдоль пополам, намазать сливочным сыром, положить ломтики копченой рыбы, каперсы и веточки зелени. Накрыть верхушкой.

Бутерброды «Кораблики»

- 1 багет с отрубями
- 200 г вареной ветчины
- 150 г твердого сыра
- 3 крепких мясистых помидора
- Листики свежего базилика для украшения

1. Багет порезать тонкими ломтиками, ветчину – тонкими небольшими кусочками, сыр – тонкими треугольниками, помидор – тонкими дольками.

2. Положить на каждый ломтик багета кусочки ветчины и помидора. Треугольник сыра нанизать на шпажку и воткнуть в бутерброд как парус. Украсить листиками базилика.

Брускетта с помидорами и горошком

- 300 г ржаного хлеба
- 1 мясистый помидор
- 8 вяленых помидоров
- 150 г зеленого горошка
- 1 пучок базилика
- 1 ст. л. оливкового масла
- 2 капли соуса табаско
- Соль, черный молотый перец

1. Вскипятить в кастрюле подсоленную воду. Положить в нее горошек и варить 2 минуты. Откинуть горошек на дуршлаг и обдать холодной водой. В кипяток опустить помидор, надрезанный крест-накрест, на 20 секунд, обдать холодной водой и снять шкурку.

2. Порезать помидор дольками, семена с соком собрать в миску. Добавить в этот сок соль, перец, оливковое масло и острый соус (табаско).

3. Ломтики ржаного хлеба (или чиабатты) подрумянить в

тостере и смазать соусом из помидорного сока. Положить на хлеб по одному вяленому томату, немного горошка, дольки помидоров и украсить листиками базилика.

Сладкий перец с сыром

- 4 сладких перца
- 200 г творожного сыра
- 150 г мягкого козьего сыра
- 1 пучок зелени
- 1 ломтик черствой чиабатты или багета
- 3 ст. л. оливкового масла
- Соль, перец

1. Перец разрезать пополам, удалить черешки и семена, вымыть и разрезать на 4 части. Некрупный перец можно оставить половинками.

2. Положить половинки перца на противень, полить 1 ст. л. оливкового масла, посолить и поперчить. Запекать около 20 минут в нагретой до 200 °С духовке. Вынуть перцы и остудить.

3. Для начинки смешать оба сыра, рубленую зелень, 2 ст. л. оливкового масла. Ломтик хлеба растолочь в ступке. Половину

крошек добавить в начинку, посолить и поперчить по вкусу. Наполнить перец начинкой, посыпать оставшейся хлебной крошкой, украсить зеленью.

Картофель в беконе

- 1 кг молодого картофеля среднего размера
- 200 г тонких полосок бекона
- 1/2 ч. л. тмина
- 1 лавровый лист
- Соль, перец

1. Картофель очистить и отварить в подсоленной воде с тмином и лавровым листом до готовности (20 минут). Немного остудить.

2. Завернуть каждую картофелину в полоску бекона и запечь

в разогретой до 220 °C духовке 5–7 минут (бекон должен подрумяниться). Посыпать картофель перцем и рубленой зеленью.

Колбаски из семги

- 500 г филе семги
- 2 яйца
- Зелень укропа и петрушки
- Соль, перец

1. Из рыбы удалить все косточки. Положить филе в блендер, вбить туда яйца, посолить и переработать в фарш. Добавить рубленую зелень, поперчить и хорошо перемешать.

2. Выложить на пищевую пленку ¼ фарша. Завернуть рулетиком, с боков закрепить «конфеткой». Варить в пароварке 20 минут.

Кораблики с макаронным салатом

- 4 огурца
- 100 г фигурных макарон
- 100 г консервированного лосося
- 3 ст. л. йогурта
- 2 ч. л. лимонного сока
- 1/2 ч. л. дижонской горчицы
- 1 ст. л. укропа
- 2 ст. л. зеленого горошка
- 3 помидора черри
- Соль, черный перец, щепотка сахара

1. Макароны отварить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и остудить. Смешать с консервированной рыбой и горошком, добавить рубленый укроп.

2. Для соуса венчиком взбить йогурт с лимонным соком, горчицей, сахаром, солью и черным перцем. Заправить салат и перемешать.

3. Огурцы разрезать вдоль пополам (длинный парниковый огурец можно разрезать поперек на несколько частей). Чайной

ложкой вынуть из огурца семена и наполнить огуречные лодочки макаронным салатом. Вставить шпажки с огуречными парусами.

Картофель с начинкой из феты

- 1 кг крупного молодого картофеля
- 500 г свежего (замороженного) зеленого горошка
- 150 г феты (рикотты)
- 2 зубчика чеснока
- 1 стебель сельдерея с зеленью
- 2 ст. л. оливкового масла
- Соль, перец

1. Картофель очистить, вымыть и обсушить. Завернуть каждую картофелину в фольгу и запекать в нагретой до 200 °С духовке до готовности (45 минут).

2. Для начинки чеснок мелко нарезать и слегка обжарить в разогретом оливковом масле. Добавить горошек и тушить 3–5 минут. Посолить, поперчить, добавить рубленый стебель

сельдерея с зеленью и раскрошенный сыр.

3. Картофель освободить от фольги и надрезать крест-накрест. Немного нажать на каждую картофелину с боков, чтобы она раскрылась, и наполнить начинкой.

Картофельные ломтики

- 1 кг картофеля
- 3 ст. л. оливкового масла
- 200 г сметаны
- 2 зубчика чеснока
- Соль

1. Картофель тщательно вымыть щеткой, не очищая. Порезать картофель вдоль на 4 части, обсушить, выложить на противень, полить оливковым маслом и перемешать руками. Запекать при температуре 200 °С около 40 минут, один раз перевернув.

2. Для соуса пропущенный через пресс чеснок смешать со сметаной и посолить.

Картофельные гнезда с горошком

- 800 г картофеля
- 250 г замороженного зеленого горошка
- 1 луковица
- 2 яичных желтка
- 2 ст. л. сметаны
- 1 ст. л. сливочного масла
- 50 г муки
- 1 ст. л. молока
- 1 ст. л. петрушки
- Соль, перец

1. Картофель очистить, порезать на куски, отварить в подсоленной воде до готовности, воду слить. Размять картофель, немного остудить, посолить, всыпать муку и добавить 1 яичный желток. Тщательно перемешать и положить в кондитерский мешок с широкой звездообразной насадкой.

2. На противень, застеленный пергаментом, выдавить картофельное пюре по спирали, сделав наружный виток двойным, в виде бортика. Венчиком взболтать 1 яичный желток с молоком и смазать бортики гнезд.

3. Лук мелко нарезать и потушить в сливочном масле до прозрачности. Горошек бланшировать в кипящей воде 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Подмешать к луку горошек, сметану, рубленую петрушку, посолить и поперчить.

4. Наполнить горошком картофельные гнезда и запекать 10 минут в нагретой до 220 °С духовке. Подавать горячими.

Канапе с паштетом из горошка

- 4 цельнозерновые булочки
- 200 г свежего зеленого горошка
- 2 ст. л. сметаны
- 4 перепелиных яйца
- 4 редиски
- Соль, перец
- Ростки горошка, зелень для подачи

1. Горошек бланшировать в кипящей воде 5 минут. Откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Перепелиные яйца отварить в кипящей воде 3 минуты, обдать холодной водой и очистить.

2. Добавить к горошку сметану и измельчить все блендером в пюре. Посолить и поперчить по вкусу.

3. Редиску порезать кружочками, зелень вымыть и обсушить. Разрезать булочки вдоль пополам, намазать гороховым паштетом,

положить ломтики редиски, половинки яиц и зелень в виде забавных рожиц.

Овощные рулетики

- 2 цукини
- 2 сладких перца (желтый, красный)
- 1 пучок рукколы
- 150 г творожного сыра
- Соль, оливковое масло

1. Цукини нарезать тонкими пластинками вдоль и смазать оливковым маслом. Положить на противень и запечь в духовке 5–7 минут при температуре 190 °С. Остудить.

2. Рукколу вымыть и обсушить. Сладкий перец порезать тонкими полосками.

3. На полосу цукини намазать тонкий слой творожного сыра, слегка посолить, положить несколько веточек рукколы и полосок перца разного цвета. Аккуратно свернуть рулет и закрепить зубочисткой. До подачи держать в холодильнике.

Картофельные котлеты со скумбрией

- 500 г картофеля
- 1 скумбрия горячего копчения
- 1 яйцо
- 1 луковица
- 100 г арахиса
- 4 ст. л. растительного масла
- Паприка, соль

1. Картофель отварить в мундире, очистить и размять в пюре. Лук измельчить и обжарить в 1 ст. л. растительного масла. Скумбрию разобрать на кусочки, удалив кости.

2. Добавить рыбу, лук и паприку к картофелю, перемешать и посолить. Сформовать 20 круглых котлет.

3. Яйцо взболтать, арахис порубить. Котлетки обмакнуть в яйцо и обвалять в арахисе. Убрать на 30 минут в холодильник.

4. Обжарить котлетки на растительном масле с двух сторон. Выложить на полотенце.

Котлетки из картофеля с семгой

- 2 ст. л. муки
- 3 картофелины
- 300 г рыбных консервов
- 2 яйца
- 3 перышка зеленого лука
- 1 пучок петрушки
- 2 ст. л. растительного масла
- Соль, черный перец

1. Картофель очистить, порезать на кусочки, сварить до готовности. Размять в грубое пюре. Добавить яйца, размятую рыбу без костей, порубленный зеленый лук. Посолить и поперчить массу и хорошо перемешать.

2. Сформовать из картофельно-рыбной массы влажными руками круглые и плоские котлетки. Обвалять их в муке и обжарить на растительном масле с двух сторон до золотисто-коричневого цвета. Выложить готовые котлетки на кухонные полотенца, чтобы впитался лишний жир.

Куриные бургеры

Для булочек

- 400 г муки
- 200 г картофеля
- 3 ст. л. оливкового масла
- 2 ч. л. сухих дрожжей
- 2 ч. л. морской соли
- 1 ст. л. розмарина

Для котлет

- 1 курица (1,5 кг)
- 1 луковица
- 1 ч. л. соли
- Черный перец
- Огурец для подачи

1. В 120 мл теплой воды всыпать дрожжи и оставить на 5–

7 минут.

2. Картошку, сваренную в мундире, очистить и размять. Добавить в дрожжевую смесь картофель, соль, 2 ст. л. оливкового масла и перемешать. Ввести порциями просеянную муку и замесить эластичное тесто. Собрать тесто в шар, накрыть и убрать в тепло на 1 час.

3. Разделить тесто на 10 частей, сформовать шарики и выложить на противень, смазанный оливковым маслом, на расстоянии друг от друга. Накрыть полотенцем и убрать в тепло еще на 20 минут. Поднявшиеся булочки смазать оливковым маслом, посыпать сушеным или свежим розмарином и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 20 минут, до образования румяной корочки.

4. Для котлет снять с курицы все мясо вместе с кожей и жиром. Пропустить через мясорубку вместе с очищенным луком. Посолить и поперчить фарш, вымесить и отбить. Сформовать из фарша 10 плоских круглых котлет смазанными растительным маслом руками. Готовить бургеры на решетке над углями по 5–6 минут с каждой стороны, или пожарить на сковороде гриль, или запечь в духовке под грилем.

Куриные тефтельки

- 1 курица (1,5 кг)
- 1 стакан хлебных крошек
- 1 луковица
- 4 зубчика чеснока
- 1 яйцо
- 1 ч. л. сушеной мяты
- 1 ч. л. сушеного орегано
- Соль
- Черный перец
- Оливковое масло

1. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. В фарш добавить хлебные крошки, яйцо, растертые в ладонях сушеные мяту и орегано, соль и перец. Вымесить фарш.

2. Смазать руки оливковым маслом и слепить из фарша 40–45 маленьких тефтелек. Выложить их на противень, застеленный бумагой для выпечки. Отправить в разогретую до 200 °С духовку на 10–12 минут.

Мясной хлеб со свеклой

- 700 г мяса
- 300 г свеклы
- 5 яиц
- 100 г панировочных сухарей
- 200 г сметаны для соуса
- Соль, черный перец
- Растительное масло

1. Отварить свеклу, очистить и натереть на терке. Сварить вкрутую 3 куриных яйца.

2. Пропустить через мясорубку мясо. Добавить в фарш половину тертой свеклы, 2 сырых яйца и панировочные сухари, посолить, поперчить и перемешать.

3. В прямоугольную форму, смазанную растительным маслом, выложить половину фарша, по центру в ряд выложить вареные яйца и накрыть их второй половиной фарша. Хорошо прижать. Запекать в нагретой до 200 °С духовке примерно 40 минут.

4. Для соуса оставшуюся тертую свеклу смешать со сметаной, приправить черным перцем и солью. Мясной хлеб разрезать поперек на ломтики.

Кебабы из семги с лимоном

- 600 г филе семги
- 1 большой лимон
- 2 ст. л. свежей душицы
- 1/2 ч. л. семян фенхеля
- 1 ч. л. кунжута
- 1/2 ч. л. морской соли
- 1 ст. л. оливкового масла

1. Семгу порезать кусочками примерно 1,5 × 2,5 см. Лимон порезать тонкими дольками. Смешать мелко порубленную душицу с кунжутом, семенами фенхеля и солью.

2. Замочить бамбуковые шпажки на 1 час в воде. Нанизать кусочки рыбы на шпажки попеременно со сложенными вдвое дольками лимона. Сбрызнуть кебабы оливковым маслом и посыпать пряной смесью со всех сторон. Жарить на решетке над углями 8 минут, часто переворачивая.

Куриный шашлык на шпажках

- 600 г куриной грудки
- 3 зубчика чеснока
- 1 лайм, 1/2 ч. л. зиры
- 2 ст. л. растительного масла
- 1/2 ч. л. черного перца горошком
- 1/2 ч. л. соли, 1 пучок кинзы

1. Куриную грудку без кожи порезать кубиками размером примерно 1 × 1 см.

2. Из лайма выжать сок. Растолочь горошины черного перца с солью. Пропустить через пресс чеснок. Смешать растительное масло, сок лайма, чеснок, зиру и перец с солью. Кусочки куриной грудки положить в маринад и убрать в холодильник на 30 минут – 2 часа.

3. Замочить в воде бамбуковые шпажки. Нанизать курицу на них и готовить на решетке над углями, переворачивая и поливая маринадом, 12–15 минут. Или приготовить на электрогриле, сковороде гриль или в духовке. Подавать с зеленью кинзы и с рисом.

Мини-пироги с фаршем и картофельным пюре

- 250 г муки
- 100 г сливочного масла
- 1 ст. л. сметаны
- 200 г мясного фарша
- 300 г картофеля
- 30 г твердого сыра
- 2 ст. л. томат-пасты
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1/2 ч. л. разрыхлителя
- 1/2 ч. л. орегано
- Соль, перец

1. Для теста всыпать в блендер муку с разрыхлителем и щепоткой соли и положить холодное сливочное масло. Измельчить в крошку. Добавить сметану и столько холодной

воды, чтобы получилось крутое тесто. Раскатать тесто в пласт 5 мм толщиной и вырезать кружки по размеру формочек для кекса. Положить кружки теста в формы и прижать ко дну и краям. Убрать на 1 час в холодильник.

2. В сковороде нагреть оливковое масло и обжарить фарш до рассыпчатого состояния. Добавить орегано, пропущенный через пресс чеснок и томат-пасту. Посолить, поперчить и перемешать. Остудить.

3. Картофель очистить, порезать и отварить до готовности. Размять в пюре. Сыр потереть и смешать с картофелем.

Наполнить картофельным пюре кондитерский мешок с широкой звездообразной насадкой.

4. Положить в формочки из теста фарш, сверху отсадить башенки из пюре. Запекать мини-пироги 25 минут при температуре 190 °С. Подавать теплыми или холодными.

Мясной хлеб «Мумия»

- 250 г слоеного теста
- 600 г мясного фарша ассорти
- 1 яйцо
- 100 г тертого сыра
- 150 г хлебных крошек
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 1 щепотка сушеного сельдерея
- 1 щепотка сушеной петрушки
- 800 мл помидоров в собственном соку
- 1 яичный желток
- 1 кусочек моцареллы
- 1 черная маслина
- Соль, черный перец
- Растительное масло

1. Смешать фарш, измельченный лук, пропущенный через пресс чеснок, сушеную зелень, тертый сыр, яйцо, соль и перец. Хорошо вымесить. Положить фарш в форму для запекания и сформовать из него овальную голову мумии.

2. Большими пальцами глубоко продавить выемки для глаз и рта.

3. Размороженное слоеное тесто разрезать на полосы шириной 1 см. Выложить полоски теста на фарш, имитируя бинты, оставив глаза свободными. Смазать тесто желтком. Запекать мясной хлеб 45 минут при температуре 190 °С.

4. Для соуса помидоры в собственном соку измельчить

блендером и проварить 15 минут, чтобы соус загустел. Приправить солью, перцем и специями по желанию. Из моцареллы вырезать кружки. Вдавить в них половинки черных оливок и вставить мумии глаза.

Перец, фаршированный спагетти

- 5 сладких красных перцев
- 150 г спагетти
- 2 яйца
- 150 мл молока или сливок (20 %)
- 30 г твердого тертого сыра
- 1 горсть свежего базилика
- 1 помидор
- 1 ч. л. горчицы
- 1/2 ч. л. сушеного орегано
- Соль, черный перец

1. Перец разрезать пополам вместе с черешком. Удалить семена. Вымыть стручки, бланшировать 5 минут, дать воде стечь. Уложить половинки перца на смазанном маслом противне.

2. Спагетти отварить, откинуть на дуршлаг. Заполнить перцы до половины макаронами. Посыпать сыром.

3. Для заливки взболтать венчиком сливки, яйца, горчицу, соль и перец. Добавить орегано и помидор, порезанный кубиками. Налить заливку в перцы. Запекать 20 минут при 190 °С. Немного остудить и посыпать базиликом.

«Кролики» из яиц

- 5 яиц
- 10 гвоздичек
- 10 г красного сладкого перца
- 10 веточек петрушки

1. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить. У каждого яйца отрезать 1/3 поперек. Срезанную часть разрезать пополам и нанизать дольки на зубочистки. Установить яйца на тарелку и воткнуть дольки на зубочистках в виде ушек.

2. Из гвоздичек сделать глазки. Перец порезать маленькими квадратиками и с помощью кусочков зубочистки прикрепить в качестве носика.

3. С веточек петрушки срезать листики, чтобы получились «усики». Вставить усики с обеих сторон носика.

Сэндвич со скумбрией

- 3 скумбрии
- 3 чиабатты
- 2 кисло-сладких яблока
- 1 пучок листового салата
- 3 ст. л. оливкового масла
- 2 ст. л. лимонного сока
- Сельдерей листовой
- Соль, черный перец

1. Рыбу выпотрошить и удалить жабры. Смазать рыбу слегка маслом, посолить и поперчить изнутри и снаружи. Готовить на решетке над углями по 5 минут с двух сторон или запечь в духовке 12–15 минут (можно в фольге).

2. Снять с рыбы филе и выбрать косточки. Для заправки смешать сок лимона, оливковое масло, соль и перец и полить рыбу половиной заправки.

3. Чиабатту разрезать пополам вдоль и пополам, чтобы получилось два больших сэндвича. Обжарить хлеб до легкой румяности на решетке мангала, под грилем духовки или на сковороде.

4. Яблоки, удалив сердцевину, порезать тонкими дольками. На одну половину чиабатты положить листики салата, кусочки рыбы, ломтики яблока, листики сельдерея. Полить оставшейся заправкой и покрыть вторым ломтиком хлеба.

Оладьи из зеленого горошка с копченой семгой

- 500 г замороженного зеленого горошка
- 2 яйца
- 4 ст. л. муки
- 6 ст. л. кокосового молока
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 3 ст. л. растительного масла
- 200 г семги холодного копчения
- 200 г мягкого козьего сыра или феты
- Зелень для украшения

1. Горошек бланшировать 5 минут в подсоленном кипятке. Откинуть на дуршлаг и обдать ледяной водой.

2. Половину горошка положить в чашу блендера. Влить кокосовое молоко и пюрировать. Вторую половину горошка размять вилкой. К гороховому пюре добавить яйца, сахар, соль и просеять муку с разрыхлителем. Тщательно перемешать венчиком. Добавить размятый горошек и еще раз перемешать.

3. Выкладывая тесто из горошка столовой ложкой, жарить оладьи на растительном масле с двух сторон по 2 минуты на среднем огне.

4. Семгу тонко порезать, мягкий козий сыр или фету крупно раскрошить. Выложить на каждый оладушек по ломтику семги и несколько кусочков сыра. Украсить зеленью, можно посыпать розовым перцем.

Пирожки-«свинки»

- 500 г слоеного теста
- 250 г мясного фарша
- 1 луковица
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 яйцо
- Соль, перец

1. Лук мелко порезать и обжарить до румяности на растительном масле. Добавить фарш и жарить, помешивая, 5 минут. Посолить и поперчить, остудить. Яйцо разделить на белок и желток.

2. Тесто раскатать и вырезать 12 больших и 6 маленьких кружочков – мордочки и пятачки. В пятачках проткнуть зубочисткой по 2 дырочки. Из обрезков вырезать 12 треугольников – ушки.

3. На противень, застеленный бумагой для выпечки, положить три больших кружка, края смазать белком, на тесто положить фарш и накрыть вторым кружком теста. Прижать края. Смазать пирожки желтком, прилепить пятачки и ушки. Выпекать в нагретой до 200 °С духовке 12–15 минут, до румяности.

Пицца «Двойной чизбургер»

Для теста

- 370 г муки
- 1/4 ч. л. сухих дрожжей
- 200 мл воды
- 1 ст. л. сахара
- 2 ч. л. оливкового масла
- 1 ст. л. соли

Для начинки

- 200 г говяжьего фарша
- 100 г моцареллы
- 1 ст. л. оливкового масла
- 3 ст. л. тертого чеддера
- 1 ч. л. орегано
- 3 ст. л. томатного соуса
- 10 маслин
- 1 яичный желток
- 2 ч. л. кунжута
- Соль, черный перец

1. Для теста влить воду в чашу миксера, добавить сахар, соль и дрожжи, перемешать и оставить на 20 минут. Добавить масло и,

порциями вводя просеянную муку, замесить мягкое, эластичное тесто. Накрыть миску с тестом и поставить в тепло на 1 час.

2. Для начинки обжарить фарш до рассыпчатого состояния на оливковом масле. Снять с огня, добавить томатный соус, орегано, соль, перец и тертую моцареллу.

3. Из теста сделать небольшие лепешки, более толстые по краям. Выложить их на застеленный пергаментом противень. В середину лепешек положить фарш, посыпать тертым чеддером, уложить маслины без косточек. Яичный желток размешать с 1 ст. л. холодной воды и смазать края лепешек. Посыпать их кунжутом. Выпекать в нагретой до 220 °С духовке 15 минут.

Рулеты из омлета

- 6 яиц
- 200 г щавеля
- 100 г бекона
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1/2 ч. л. соли, черный перец

1. Яйца взбить с солью и черным молотым перцем. Щавель перебрать, вымыть, обсушить, отрезать грубые стебли и порезать щавель тонкими полосками.

2. Сковороду смазывать маслом с помощью кисточки, равномерно распределять нарезанный щавель и заливать яичной массой. Таким образом обжарить шесть омлетов. Выкладывать готовые омлеты на тарелку, накрывая их тарелкой или фольгой.

3. Готовые омлеты аккуратно свернуть в трубочку, разрезать пополам и обернуть полосками бекона. Можно подать рулетики из омлета с беконом на шпажках.

Мясные кексики

- 500 г индюшиного фарша
- 100 г зеленого горошка
- 1 яйцо
- 100 г хлебных крошек
- 1 луковица
- 1 ст. л. рубленой петрушки
- 1 ст. л. растительного масла
- Соль, перец

1. Лук измельчить и обжарить в сковороде на растительном масле до румяности. Смешать фарш с жареным луком, хлебными крошками, яйцом, рубленой зеленью, солью и перцем. Добавить горошек и перемешать.

2. Наполнить фаршем силиконовые формочки для кексов и запекать 20 минут при температуре 200 °С.

Свиное филе с овощами

- 500 г свинины
- 400 г картофеля
- 400 г брокколи
- 400 г моркови
- 100 г твердого сыра
- 70 г сливочного масла
- 1 1/2 ст. л. оливкового масла
- 1 пучок зеленого лука
- 1 щепотка мускатного ореха
- Соль, черный перец

1. Картофель порезать на куски и отварить до готовности. Воду слить, немного подсушить картошку на небольшом огне, влить 50 мл молока, добавить 20 г сливочного масла, соль и мускатный орех. Когда молоко начнет закипать, снять кастрюлю с огня и размять картофель в пюре. Так же приготовить пюре из моркови. Брокколи отварить 3–4 минуты и измельчить блендером. Сыр натереть на мелкой терке и вмешать во все овощные пюре в равных частях, оставив 1 ст. л.

2. Свиную вырезку порезать на медальоны, посолить и поперчить. Обжарить мясо с обеих сторон по 2 минуты на 1 ст. л.

оливкового масла и 1 ч. л. сливочного масла.

3. Форму для выпечки смазать оливковым маслом и положить медальоны. На каждый кусок мяса положить кнели из разного овощного пюре. Посыпать оставшимся тертым сыром и запекать в нагретой до 200 °C духовке 20 минут. Готовое блюдо посыпать зеленым луком и подавать горячим.

Сосиски в тесте на шампурах

- 10 сосисок
- 250 г слоеного теста
- 1 яичный желток

1. Тесто раскатать и порезать полосками шириной 1 см. Обернуть каждую сосиску плотно по спирали тестом и порезать на кусочки длиной 2 см.

2. Застелить пергаментом противень. Смазать тесто желтком. Запекать 10 минут в нагретой до 200 °С духовке. Нанизать сосиски в тесте на шпажки как шашлык и подавать с кетчупом.

Рыбные палочки

- 800 г филе судака
- 3 яйца
- 3 ст. л. муки
- 10 ст. л. хлебных крошек
- 1 пучок зеленого лука
- 150 мл растительного масла
- 1 пучок укропа
- 1 лимон
- 1 ч. л. горчицы
- Соль, перец

1. Рыбное филе порезать на полоски толщиной 1 см. В тарелке смешать муку с солью и перцем. В миске взболтать венчиком 2 яйца с 3 ст. л. холодной воды. В третью тарелку насыпать сухие хлебные крошки.

2. Кусочки рыбного филе обвалять в муке, потом в яичной смеси, а потом в хлебных крошках и выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки. Выпекать в нагретой до 220 °С духовке 15 минут.

3. Для соуса взбить блендером 1 яйцо с горчицей и щепоткой соли, порциями вливая масло. В майонез добавить измельченную

зелень, по вкусу приправить лимонным соком, солью и черным перцем.

Сельдь под «шубой» в ролле

- 300 г филе сельди
- 3 картофелины
- 1 свекла
- 1 маленькая луковица
- 3 ст. л. майонеза
- Соль

1. Отварить свеклу и картофель в кожуре, очистить. Картофель размять горячим в пюре и остудить. Смешать с майонезом и немного посолить.

2. Свеклу порезать тонкой соломкой, лук – мелкими кубиками, сельдь – тонкими пластами. Коврик для суши обтянуть пищевой пленкой и положить полосы селедочного филе поперек коврика. На селедку выложить картофель слоем в 5 мм. Сверху полоской выложить свеклу и лук. Аккуратно свернуть ролл, слегка его прижать и убрать в холодильник на 30 минут.

3. Разрезать ролл на порционные кусочки, подавать, украсив зеленью.

Сосиски-«змейки»

- 10 сосисок, 1 помидор
- 250 г слоеного теста
- 1 яичный желток, 20 гвоздичек

1. Тесто раскатать и порезать полосками шириной 1 см. С одного конца каждой полоски, где будет хвост змеи, срезать уголок и прилепить его с другого конца полоски – получится пасть.

2. Обернуть каждую сосиску по спирали тестом, сформировав голову и хвост. Вставить в голову бутончики гвоздики в виде глаз.

3. Застелить пергаментом противень. Смазать тесто желтком. Запекать в духовке 10 минут при 200 °С. Из шкурки помидора или красного сладкого перца вырезать раздвоенный язычок и вставить его в пасть змеи.

Сосиски-«мумии»

- 10 сосисок
- 250 г слоеного теста
- 1 яичный желток
- 20 гвоздичек

1. Тесто раскатать и порезать полосками шириной 1 см. Обернуть каждую сосиску плотно по спирали тестом, оставив один зазор – «лицо» мумии. Вставить бутончики гвоздики в виде глаз.

2. Застелить пергаментом противень. Смазать тесто желтком. Запекать в духовке 10 минут при 200 °С.

Семга на шпажках

- 700 г семги
- 400 г цукини
- 150 г ананаса
- 2 зубчика чеснока
- 1 см свежего имбиря
- 4 ст. л. соевого соуса
- 1 ст. л. темного рисового уксуса
- 2 ч. л. коричневого сахара
- 1 ст. л. растительного масла
- Кинза для подачи

1. Филе семги порезать крупными кубиками, примерно 2 × 2 см. Удалить все косточки. Цукини порезать тонкими кружочками, ананас – небольшими кусочками, примерно 1 × 1 см. На вымоченные в воде шпажки нанизать попеременно кубики рыбы, кружочки цукини и кусочки ананаса.

2. Для маринада очистить чеснок и имбирь. Пропустить чеснок через пресс, а имбирь натереть на терке. Смешать чеснок и имбирь с сахаром, соевым соусом, рисовым уксусом и перемешать. Полить шашлычки маринадом со всех сторон, накрыть пленкой и убрать на 30 минут в холодильник.

3. Нагреть духовку до 220 °С. Противень смазать растительным маслом и положить шашлычки. Готовить 10 минут, один раз перевернув. Подавать, посыпав зеленью кинзы.

Слоеные «зайцы»

- 125 г сливочного масла
- 175 г творога
- 275 г муки
- 300 г мясного фарша
- 1 морковь
- 1 луковица
- 2 ст. л. сметаны
- 80 г твердого сыра
- 1 яичный желток
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. кунжута
- Соль, перец

1. Перемешать миксером мягкое сливочное масло, муку и соль. Добавить творог, перемешать. Скатать из теста шар, завернуть его в пищевую пленку и убрать в холодильник на

45 минут.

2. Лук мелко порезать и обжарить до румяности на растительном масле. Добавить к луку мясной фарш и тертую морковь и обжарить до готовности. Посолить, поперчить, смешать со сметаной и тертым сыром.

3. Раскатать тесто на подсыпанном мукой столе. Сложить и раскатать еще раз. Вырезать 12 фигурок зайцев по шаблону. У половины из них вырезать маленькие круглые отверстия для выхода пара.

4. Положить фигурки без отверстий на противень, застеленный бумагой для выпечки. Намочить края фигурок водой, положить небольшое количество начинки, накрыть сверху фигурками с отверстиями и плотно прижать края. Отогнуть одно ушко.

5. Смазать зайцев желтком, прилепить глазки и носики из сушеных ягод или специй, посыпать кунжутом. Из остатков теста и начинки свернуть рулетики. Выпекать 15 минут при 220 ˚С.

Сэндвич со свиной котлетой

- 400 г свиного фарша
- 4 зерновые булочки
- 1 1/2 зеленого яблока
- 1 луковица
- 1 1/4 ст. л. коричневого сахара
- 1 ст. л. оливкового масла
- 4 ч. л. дижонской горчицы
- 2 ст. л. томатного соуса
- 1 ч. л. сливочного масла
- Черный перец
- Морская соль

1. Одно яблоко вместе с кожурой натереть на крупной терке, равномерным слоем выложить на противень, выстеленный бумагой для выпечки, посыпать щепоткой сахара и отправить под гриль на несколько минут.

2. Оставшуюся половинку яблока нарезать тонкими дольками и выложить на разогретое в сковороде сливочное масло с оставшимся сахаром. Добавить нарезанную кольцами луковицу и обжарить все до золотистого цвета.

3. Фарш посолить, поперчить, добавить натертое запеченное яблоко, перемешать и сформовать небольшие котлетки. В

сковороде гриль разогреть оливковое масло и обжарить котлеты с двух сторон до готовности.

4. Булочки разрезать вдоль пополам, нижнюю половинку смазать горчицей, выложить на нее обжаренный лук с яблоками, сверху поместить котлету, смазать томатным соусом и накрыть второй половинкой булочки.

Тарталетки с овощами

- 250 г слоеного теста
- 2 помидора
- 1 красный сладкий перец
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст. л. оливкового масла
- 2 ст. л. базилика
- Соль, черный перец

1. Чеснок мелко порезать. Перец очистить от семян и порезать кубиками. Помидоры тоже порезать кубиками. Нагреть в сковороде оливковое масло и обжарить чеснок несколько секунд. Добавить помидор и перец и, помешивая, обжаривать 5 минут.

2. Тесто раскатать и вырезать кружки диаметром 10 см. Положить на противень, застеленный пергаментом. На каждый кружок теста положить овощи и запекать 15 минут при 190 °С. Украсить базиликом.

Кебабы «Мышки»

- 400 г говядины
- 1 луковица, 1 морковь
- 1 зубчик чеснока
- Растительное масло
- Перец черный горошком, соль
- Йогурт натуральный

1. Лук и мясо пропустить через мясорубку, посолить и хорошо перемешать. Влажными руками сформовать небольшие овальные котлетки. Противень смазать маслом и выложить на него кебабы. Вставить горошинки перца в виде глазок. Запекать кебабы в нагретой до 190 °С духовке 15 минут.

2. Морковь с тонкой стороны порезать кружками для ушек по числу котлет. Из оставшейся моркови нарезать полоски – «хвостики». Надрезать кебабы и вставить хвостики и ушки.

3. Для соуса в йогурт выдавить через пресс чеснок, посолить и перемешать.

Салат «Мимоза» на яблоках

- 300 г семги
- 200 г картофеля
- 200 г моркови
- 3 зеленых яблока
- 1 луковица
- 2 яйца
- 150 г майонеза
- 1 ст. л. растительного масла
- Сахар, соль, черный перец

1. Картофель и морковь отварить в кожуре до готовности. Остудить, очистить и натереть на средней терке.

2. Яйца отварить вкрутую, очистить и натереть на мелкой терке. Семгу отварить на пару, размять вилкой, посолить.

3. Лук мелко нарезать и обжарить до золотисто-коричневого цвета и мягкости со щепоткой сахара. Посолить, поперчить и остудить.

4. Яблоки разрезать кружочками вдоль. Отобрать 6 кружочков без сердцевины и положить на широкое блюдо. На каждый кружок поставить сервировочное кольцо и собрать салат по слоям:

картофель, майонез, жареный лук, рыба, майонез, морковь, майонез, яйца. Убрать салат в холодильник на 2 часа. Перед подачей кольца удалить.

Шашлычки из шампиньонов

- 500 г мелких шампиньонов
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. свежего тимьяна
- 1 ч. л. свежего орегано
- Соль, черный перец

1. Шампиньоны ополоснуть и обсушить. Нанизать грибы на деревянные шпажки.

2. Пряную зелень мелко порубить и смешать с оливковым маслом, солью и перцем. Смазать грибы пряным маслом и готовить на мангале 10 минут, часто переворачивая.

Цыплята гриль с лимоном

- 4 цыпленка (по 500 г)
- 2 лимона
- 5 зубчиков чеснока
- 3 ст. л. свежего орегано
- 1 пучок петрушки
- 6 ст. л. оливкового масла
- Соль, черный перец

1. Снять с одного лимона цедру и выжать сок из обоих лимонов. Чеснок порубить. Листики орегано и петрушки измельчить. Все смешать с солью и перцем и влить масло. Треть соуса отложить.

2. Цыплят вымыть и обсушить. Вырезать хребты с гузками и шейками. Ладонью придавить и расплющить тушки, натереть цыплят соусом и оставить на 1 час для маринования.

3. Жарить цыплят на решетке над углями, часто переворачивая, около 25 минут. Оставить под фольгой на 10 минут, порезать на куски и полить отложенным лимонным соусом.

Чизбургер «Монстр»

- 500 г говяжьей вырезки
- 4 пластинки твердого сыра
- 4 булочки
- 1 огурец
- 1 редиска
- 2 ч. л. растительного масла
- Соль
- Черный перец горошком

1. Говядину пропустить через мясорубку. Сформовать из фарша 4 круглые плоские котлеты и смазать растительным маслом. Жарить котлеты с одной стороны 2 минуты, перевернуть, посолить, поперчить, накрыть сыром, жарить еще 2 минуты.

2. Булочки разрезать пополам. Редиску и огурец порезать кружочками. На верхней части булочки сделать надрезы и вставить «уши» из редиски. На зубочистках закрепить глаза из огурца с горошинами перца в виде зрачков. Прикрепить кружок

редиски – «нос». Положить на нижнюю половинку булочки котлету с сыром, накрыть верхней половиной.

Тефтельки на шпажках

- 400 г смешанного фарша
- 300 г слоеного теста
- 1 ч. л. кунжута
- 1 ломтик хлеба
- 100 мл сливок (20 %)
- 1 яйцо
- Соль, черный перец

1. Хлеб замочить в сливках. Смешать хлеб с фаршем, яйцом, солью и перцем. Тщательно вымесить фарш и сформовать 20 тефтелек.

2. Готовое слоеное тесто разморозить и порезать тонкими полосками. На деревянную шпажку наколоть волнообразно полоску теста, чередуя ее с тефтельками.

3. Положить шашлычки на противень, застеленный пергаментом. Посыпать семенами кунжута и запекать в нагретой до 190 °С духовке 15–20 минут.

Кукуруза со щавелевым маслом

- 6 кукурузных початков
- 100 г сливочного масла
- 30 г свежего щавеля
- Соль

1. Сливочное масло размягчить. Щавель вымыть, обсушить и очень мелко порубить. Смешать с маслом, посолить. Выложить зеленое масло на пищевую пленку и скатать колбаску. Убрать на 30 минут в морозилку.

2. Початки кукурузы отварить до готовности. Порезать щавелевое масло кружочками и намазать им початки.

Свекольные веррины

- 400 г свеклы
- 200 г тунца
- 100 мл натурального йогурта
- 2 яйца
- Соль, черный перец

1. Свеклу отварить или запечь в духовке, остудить, очистить и положить в чашу блендера. Добавить консервированного тунца, йогурт, соль и перец. Все измельчить в однородную массу.

2. Яйца отварить, очистить и размять вилкой. Положить свекольную массу в стаканчики и посыпать яйцами.

Сэндвич «Подсолнух»

- 500 г слоеного теста
- 200 г ветчины
- 100 г сыра
- 2 крупных помидора
- 3 ст. л. семечек подсолнуха
- 1 яичный желток
- 1 ст. л. сливок
- Листья салата

1. Вырезать из теста круги диаметром 10 см. В середине каждого круга продавить еще один круг меньшего диаметра. Надрезать тесто от края до меньшего круга 6 раз.

2. Выложить круги из теста на противень, застеленный пергаментом. Смазать тесто желтком, смешанным со сливками, в серединку насыпать семечки. Выпекать 15 минут при температуре 200 ˚С.

3. Когда заготовки остынут, аккуратно разрезать их вдоль пополам и положить на нижнюю часть по листику салата, ломтику сыра, ветчины и помидора. Накрыть верхней частью и подавать.

Сладкие блюда

Блинный торт с клубникой

- 6 яиц
- 1250 мл молока
- 350 г муки
- 150 г сахара
- 100 мл сгущенного молока
- 1 пакет ванильного сахара
- 200 г клубники
- 1 щепотка соли
- Растительное масло для жарки

1. Для блинчиков взбить в пену 3 яйца вместе с 25 г сахара. Влить 750 мл молока, еще раз взбить. Всыпать 300 г просеянной муки, перемешать. Выпечь 18–20 тонких блинчиков, смазывая сковороду маслом. Блинчики стопкой складывать на тарелку.

2. Для заварного крема нагреть 500 мл молока до кипения. Растереть 3 яйца с 125 г сахара и ванильным сахаром. Влить кипящее молоко в яичную смесь и тщательно перемешать. Вернуть смесь в кастрюльку и, постоянно помешивая, варить на маленьком огне до загустения, примерно 5 минут. Снять крем с

огня и взбить миксером. Остудить крем и смешать со сгущенным молоком.

3. Собрать блинный торт, перемазывая блинчики кремом. Поставить на 1 час в холодильник, украсить клубникой.

«Грязные» кексы

Для мороженого

- 200 мл жирных сливок
- 100 мл молока
- 100 г горького шоколада
- 2 яичных желтка
- 30 г сахара
- Цедра 2 мандаринов

Для кексов и соуса

- 230 г сахара
- 100 г горького шоколада
- 2 яйца + 2 белка
- 2 мандарина
- 60 г какао
- 40 г муки

1. Для мороженого молоко и сливки нагреть почти до кипения. Желтки взбить с сахаром и цедрой и смешать с небольшим количеством молочной смеси. Влить желтки в молочную смесь, добавить разломанный на кусочки шоколад,

перемешать до растворения шоколада. Варить на маленьком огне до загустения (7 минут). Остудить, вылить смесь в мороженицу и убрать на ночь в холодильник.

2. Мандарины очистить, вырезать дольки, засыпать 50 г сахара и варить около 15 минут на маленьком огне. Остудить.

3. 130 г сахара, поломанный шоколад и 50 мл кипятка растопить в микроволновке или на водяной бане, перемешать и немного остудить. Ввести желтки, какао и муку. Белки взбить до пиков с 50 г сахара и аккуратно смешать с шоколадным тестом.

4. Застелить противень бумагой для выпечки. Поставить металлические кольца, вложить внутрь каждого бумажное кольцо. Наполнить тестом. Выпекать при 160 °С около 15 минут. Остудить и снять кольцо и бумагу.

5. Подавать кексы теплыми с мандариновыми дольками в сиропе и мороженым.

Блинный торт с лимонным курдом

- 1 л молока
- 500 г муки
- 5 яиц
- 25 г сливочного масла
- 2 ст. л. сахара, 1 щепотка соли
- 20 г желатина
- 600 мл лимонного курда

1. Для блинчиков взболтать 4 яйца с 2 ст. л. сахара и щепоткой соли. Влить молоко и перемешать до однородности. Просеять в смесь муку, перемешать и влить 25 г растопленного сливочного масла. Оставить тесто на 2 часа при комнатной температуре. Влить 100–200 мл газированной воды, перемешать. Испечь 18–20 блинчиков на смазанной растительным маслом сковороде. Готовые блинчики сложить стопкой и остудить.

2. Желатин залить 3 ст. л. холодной воды и дать набухнуть. Лимонный курд выложить в кастрюльку, добавить 200 мл воды и прогреть, не доводя до кипения. Выложить в крем желатин,

перемешать до полного растворения желатина и охладить.

3. Разъемную форму выстлать пищевой пленкой и собрать торт, смазывая блины кремом. Верхний блин не смазывать. Накрыть пленкой и убрать в холодильник минимум на 5 часов.

Замороженный клубничный йогурт

- 200 г клубники
- 300 г натурального йогурта
- 80 г сахара

1. Клубнику вымыть и измельчить в блендере с сахаром. Влить йогурт и перемешать.

2. Заморозить в формочках для мороженого на палочках, в мороженице или в контейнере.

Имбирное печенье

- 250 г муки
- 125 г сливочного масла
- 70 г коричневого сахара
- 3 ст. л. сахарной пудры
- 1 яйцо
- 2 ст. л. меда
- 1/3 ч. л. разрыхлителя
- 1 ст. л. коньяка (по желанию)
- 1 ч. л. корицы
- 1 ч. л. имбиря
- 3 капли лимонного сока
- 2 ч. л. яичного белка
- 1 ч. л. крахмала

1. Просеянную с разрыхлителем муку смешать с натертым холодным сливочным маслом в крошку. Добавить коричневый сахар, молотые корицу и имбирь, сформировать горку с

углублением. Вбить яйцо, влить коньяк и жидкий мед, вымесить тесто. Завернуть его в пленку и убрать в холодильник на 20–30 минут.

2. Тесто тонко раскатать на присыпанной мукой поверхности. Формочками вырезать печенье и выложить его на противень на небольшом расстоянии друг от друга.

3. Выпекать 10–12 минут при 180 °C до коричневого цвета. В теплом мягком печенье можно проткнуть дырочки для того, чтобы подвесить его на елку.

4. Для белой рисовальной массы просеять сахарную пудру и крахмал, добавить лимонный сок и яичный белок. Смешать венчиком. Переложить массу в плотный пакет, отрезать крошечный уголок и разрисовать остывшее печенье. Дать массе застыть 30 минут.

Бисквит с ягодами

- 4 яйца, 120 г муки, 120 г сахара
- 250 г жирной сметаны
- 50 г сахарной пудры с ванилью
- 600 г ягод ассорти

1. Яйца взбить с сахаром до пышности (5 минут). Аккуратно вмешать лопаткой просеянную муку. Чашу мультиварки (разъемную форму для выпечки диаметром 22 см) смазать сливочным маслом и присыпать мукой.

2. Выпекать в мультиварке 30 минут, в духовке 20–25 минут при 190 °С. Готовый бисквит опрокинуть на решетку и полностью остудить.

3. Для крема сметану слегка взбить с сахарной пудрой. Из бисквита аккуратно вынуть серединку, оставив бортики. 2/3 ягод смешать с наломанной кусочками сердцевиной бисквита и кремом и наполнить торт. Украсить оставшимися ягодами и немного охладить.

Кексы с абрикосами и шоколадом

- 125 г муки
- 125 г сливочного масла
- 125 г сахара
- 3 яйца
- 30 г горького шоколада
- 1/2 ч. л. разрыхлителя
- 1 щепотка соли
- Абрикосы

1. Взбить размягченное масло с сахаром и солью в пышный крем. По одному добавить яйца, взбить. Всыпать муку, просеянную с разрыхлителем, перемешать. Шоколад порубить на небольшие кусочки и вмешать в тесто.

2. В формочки выложить тесто на 2/3. Сверху вдавить половинку абрикоса или целый маленький абрикос без косточки. Выпекать при 180 °C около 20 минут до сухой деревянной палочки. Остудить кексы на решетке.

Бананы в шоколаде на шпажках

- 4 банана
- 50 г горького шоколада
- 50 г молочного шоколада
- 50 г белого шоколада
- 2 ст. л. миндальных пластинок
- 2 ст. л. рубленых грецких орехов
- 2 ст. л. кокосовой стружки

1. Бананы очистить и порезать кружочками по 1 см. Шоколад наломать и растопить каждый по отдельности в микроволновой печи по 3 минуты на мощности 600 Ватт. Обжарить на сухой сковороде по отдельности миндальные пластинки и рубленые грецкие орехи.

2. Кусочки банана накалывать на зубочистку и окунать в один из видов шоколада со всех сторон. Дать стечь излишкам шоколада и выложить кусочки банана на застеленный пергаментом противень или поднос.

3. Посыпать горький шоколад кокосовой стружкой, молочный – грецкими орехами, а белый шоколад – миндальными пластинками. Убрать на 1 час в холодильник. Наколоть на бамбуковые шпажки по три разных кусочка банана в шоколаде.

Кекс «Симнель»

- Цедра 1 апельсина и 1 лимона
- 180 г сливочного масла
- 180 г коричневого сахара
- 180 г муки
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 25 г молотого миндаля
- 1/2 ч. л. молотого имбиря
- 1/2 ч. л. мускатного ореха
- 1/2 ч. л. корицы
- 3 яйца
- 100 мл молока
- 100 г темного изюма
- 100 г цукатов (имбирь, апельсин, вишня)
- 150 г вяленой клюквы
- 3 ст. л. абрикосового джема
- 250 г марципана

1. Взбить размягченное сливочное масло с сахаром и цедрой до пышности. Муку просеять с разрыхлителем, смешать с молотым миндалем и пряностями. Ввести в масляный крем по одному яйца, чередуя с мучной смесью и молоком.

2. Цукаты мелко порезать, изюм при необходимости замочить в чае или роме. Добавить изюм и цукаты в тесто, перемешать.

3. Разъемную форму диаметром 20 см смазать маслом, застелить дно пергаментом, выложить тесто, разровнять и выпекать 1,5 часа при 150 °С. Готовый кекс остудить на решетке и смазать верх и бока абрикосовым джемом.

4. Марципан раскатать в пласт и вырезать круг по размеру кекса. Из обрезков скатать 11 шариков. Накрыть кекс марципаном, прикрепить шарики. Поставить кекс на несколько минут под гриль, чтобы марципан подрумянился.

Клубнично-сливочное желе

- 300 г клубники
- 200 мл сливок (35 %)
- 2 яичных желтка
- 50 г сахара
- 2 ст. л. сахарной пудры
- 20 г желатина

1. Клубнику вымыть, обсушить, нарезать крупно, посыпать сахарной пудрой, перемешать и оставить на 20 минут.

2. Яичные желтки взбить миксером с сахаром на кипящей водяной бане, пока не получится густой белый крем.

3. Желатин залить небольшим количеством холодной воды, дать ему набухнуть и нагреть в микроволновке до растворения (20 секунд). Перемешать, аккуратно ввести в желтковый крем, взбить до однородности.

4. Клубнику перемолоть в блендере, добавить к желткам и перемешать. Поставить желтково-клубничный крем в посуду с холодной водой, чтобы он остыл. Сливки взбить до мягких пиков и ввести в клубничную массу. Выложить массу в форму и убрать

на 2 часа в холодильник или в морозилку. Украсить свежей клубникой или засахаренными лепестками роз.

Кокосовые кексы

- 4 яичных белка
- 100 г сахара
- 4 ст. л. кокосового молока
- 50 г муки
- 100 г сахарной пудры
- 50 г кокосовой стружки
- 1 ст. л. молотого миндаля
- 1/2 ч. л. лимонного сока

1. Охлажденные яичные белки взбить с лимонным соком до мягкой пены. Постепенно вводя сахар, взбить до глянцевого блеска. Аккуратно вмешать лопаткой просеянную муку и молотый миндаль.

2. Выложить бумажные розетки в формочки для кексов и наполнить их тестом с горкой. Выпекать до золотистого цвета 15–20 минут при 180 °С. Полностью остудить.

3. Для кокосовой глазури смешать кокосовое молоко с сахарной пудрой и полить пирожные. Посыпать кокосовой

стружкой.

Клубничный десерт

- 200 г творога
- 100 мл сливок
- 50 г сахара
- 200 г клубники (можно размороженной)
- 3–4 шт. печенья савоярди

1. Печенье наломать на маленькие кусочки. Разложить половину печенья в стаканчики.

2. Клубнику с половиной сахара смолоть в блендере в пюре. Выложить половину пюре в стаканчики на печенье. Остальное пюре отложить.

3. В блендере переработать творог и остальной сахар в однородную массу. Сливки взбить миксером до пиков и смешать с творогом. Разложить творожную массу по стаканчикам, полить оставшимся клубничным пюре и посыпать остальным печеньем.

Творожный десерт с малиной

- 300 г + для подачи малины
- 300 г творога
- 80 г сахара

1. Малину с сахаром довести до кипения. Протереть через сито.

2. Творог погружным блендером переработать в однородный крем. Добавить 2/3 малинового сиропа, смешать до однородности.

3. Выложить творожный крем в вазочки или баночки, полить оставшимся сиропом и украсить ягодами.

Мятно-шоколадное мороженое

- 600 мл сливок (20 %)
- 6 яичных желтков
- 80 г сахара
- 2–3 ст. л. мятного сиропа
- 80 г шоколада (78 %)

1. Сливки нагреть до кипения. Яичные желтки взбить с сахаром. Тонкой струйкой влить горячие сливки в желтковую массу, постоянно помешивая. Перелить все в кастрюльку и на маленьком огне, постоянно помешивая, варить, не доводя до кипения, до загустения. Снять кастрюльку с огня и остудить, поставив в емкость с холодной водой.

2. В яично-сливочный крем влить мятный сироп, перемешать. Вылить массу в мороженицу и включить прибор. Когда мороженое начнет подмораживаться по краям и густеть, добавить тонкой

струйкой растопленный шоколад. Образуются тонкие шоколадные прожилки. Остановить мороженицу и убрать контейнер с мороженым в морозилку на 4–5 часов.

Кофейные капкейки

Для теста
- 125 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 2 яйца,125 мл молока
- 1 ст. л. растворимого кофе
- 100 г горького шоколада
- 190 г муки,
- 3 ст. л. какао
- 1 ч. л. разрыхлителя,
- 1 щепотка соли

Для крема
- 200 г домашнего жирного творога
- 1 ст. л. растворимого кофе
- 50 г сахарной пудры
- 2–3 ст. л. жирной сметаны
- Тертый шоколад для украшения

1. Размягченное сливочное масло взбить с сахаром до бела. По одному добавить яйца, взбить. Молоко нагреть и растворить в нем кофе. Муку просеять с разрыхлителем, солью и какао.

Шоколад наломать и растопить в микроволновке или на водяной бане. Продолжая взбивать тесто, ввести в него шоколад, попеременно с молоком добавить муку.

2. Наполнить тестом формочки для капкейков на треть. Выпекать 20 минут при 170 ˚С. Полностью остудить.

3. Для крема творог взбить блендером с сахарной пудрой, вмешать кофе, растворенный в кипятке, и взбить до однородности. Вмешать сметану и убрать крем в холодильник. Украсить капкейки кремом и посыпать шоколадом.

Лимонад

- 2 лимона
- 1 лайм
- 2 л воды
- 1 пучок мяты
- 150 г сахара

1. Вскипятить воду. Лимон, лайм и мяту вымыть и порезать. Засыпать в кастрюле сахаром лимон и мяту и помять толкушкой. Залить горячей водой и дать остыть.

2. Охладить лимонад в холодильнике, процедить и по желанию добавить лед.

Торт «Наполеон»

- 530 г муки
- 1 яйцо
- 4 яичных желтка
- 600 г сливочного масла
- 280 г сахара
- 1 л молока
- 2 ст. л. уксуса
- 1 ванильный стручок
- 1 ст. л. мандариновой цедры
- 1/2 ч. л. соли
- 8 конфет «Рафаэлло»

1. Просеять 500 г муки с солью, натереть 400 г холодного сливочного масла и смешать. Сделать горку с углублением. Яйцо взболтать с 250 мл холодной воды и уксусом. Порциями влить яичную смесь в углубление в муке и вымесить тесто. Завернуть тесто в пленку и убрать на 2 часа в морозилку.

2. Разрезать тесто на 8 частей, каждую раскатать в тонкую лепешку и обрезать ее по размеру тарелки или дна разъемной

формы. Выпекать каждый корж вместе с обрезками на противне, застеленном пергаментом, в нагретой до 200 °С духовке 8—12 минут, до светло-коричневого цвета.

3. Довести до кипения молоко (100 мл оставить) с сахаром и стручком ванили без семян. Отдельно взбить венчиком яичные желтки с 2 ст. л. муки и 100 мл молока. Тонкой струйкой влить кипящее молоко в смесь, перемешать и перелить ее в кастрюльку. Помешивая, варить крем на небольшом огне до загустения. Удалить стручок. Остудить.

4. Взбить 200 г размягченного сливочного масла, добавляя порциями крем. В конце добавить мандариновую цедру. Собрать торт, промазывая каждый корж толстым слоем крема. Обрезки раскрошить и обсыпать бока торта. Убрать торт в холодильник на ночь. Украсить конфетами.

Новогоднее печенье

- 250 г муки, 250 г сливочного масла
- 100 г сметаны, 75 г сахара
- 1 яичный белок, 1 щепотка соли
- 75 г сахарных украшений

1. В блендере муку с солью и порезанное кусочками холодное масло переработать в крошку. Добавить сметану и замесить крутое тесто. Завернуть его в пленку и положить на 2 часа в холодильник.

2. Раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм на посыпанной мукой поверхности. Вырезать кружки диаметром 5 см. Из каждого кружка вырезать серединку, чтобы получились колечки. Обрезки теста опять раскатать и вырезать печенье, пока тесто не закончится.

3. Обмазать каждое колечко белком и обвалять в сахаре. Положить на застеленный пергаментом противень и посыпать сахарными украшениями. Выпекать 15 минут при 160 ˚С. Остудить печенье на решетке.

Панна-котта с карамельными сливами

- 300 мл сливок (22–30 %)
- 5 ст. л. сахара
- 200 г слив
- 10 г желатина
- 2 капли ванильного экстракта

1. Желатин залить 2 ст. л. холодной воды и оставить набухать. Сливки прогреть до кипения с 3 ст. л. сахара.

2. Набухший желатин поставить на 10 секунд в микроволновку для растворения. Добавить желатин в горячие сливки вместе с ванильным экстрактом и тщательно размешать. Разлить сливочную массу по маленьким формочкам, дать остыть и убрать в холодильник минимум на 2 часа.

3. Оставшиеся 2 ст. л. сахара всыпать в сотейник и расплавить на среднем огне. Сливы разделить пополам и удалить косточки. Положить сливы в карамель и готовить 5 минут, пока карамель не растворится в сливовом соке. Остудить сливы и подавать с панна-коттой.

Пирожные буше

- 110 г муки
- 4 яйца
- 350 г сахара
- 150 г сливочного масла
- 200 мл сгущенного молока
- 200 г горького шоколада
- 200 мл сливок (33 %)
- 3 ст. л. какао
- 1 ст. л. сахарной пудры
- 1 ст. л. коньяка (по желанию)
- 5 г корицы
- 5 г мускатного ореха

1. Яйца разделить на белки и желтки. Белки взбить до пиков с 125 г сахара. Желтки с 125 г сахара миксером растереть добела. Смешать желтки и белки. Ввести аккуратно просеянную муку, 2 ст. л. какао, молотые мускатный орех и корицу. Наполнить тестом кондитерский мешок и отсадить на противень,

застеленный пергаментом, шарики диаметром 2 см. Посыпать через ситечко сахарной пудрой и выпекать 10 минут при 200 °С. Остудить, разрезать.

2. Для сиропа вскипятить 150 мл воды с 100 г сахара, добавить коньяк или ром, остудить и пропитать сиропом заготовки.

3. Для крема взбить размягченное сливочное масло, добавить сгущенку и 50 г растопленного горького шоколада, взбить и охладить. Намазать половину заготовок кремом, накрыть вторыми половинками.

4. Растопить 150 г горького шоколада в 200 мл сливок, перемешать. Намазать пирожные шоколадным кремом, посыпать какао через ситечко.

Творожный десерт с черникой

- 500 г жирного творога
- 150 г черники, 50 г сахара
- 50 г печенья типа «Юбилейное»

1. Творог с сахаром переработать блендером в однородный крем. Половину крема отложить.

2. Печенье наломать небольшими кусочками, смешать с половиной черники, добавить в блендер с творожным кремом и перемолоть в однородную массу.

3. В креманки разложить поочередно разноцветный творог и печенье с черникой. Убрать минимум на 1 час в холодильник.

Сливовый пудинг

- 300 г слив, 110 г муки
- 100 г йогурта, 2 яйца
- 50 г ванильного сахара
- 50 г сахарной пудры
- 50 г сливочного масла
- 50 мл кленового сиропа
- 1 ч. л. разрыхлителя
- Свежий имбирь

1. Сливочное масло размягчить и взбить с ванильным сахаром. Добавить йогурт, натертый имбирь и еще немного взбить. Яйца взбить отдельно с сахарной пудрой в светлую, пышную массу. Смешать яйца с масляным кремом лопаточкой, аккуратно ввести просеянную с разрыхлителем муку.

2. Сливы порезать тонкими ломтиками. В формочки налить по 1 ст. л. кленового сиропа, выложить сливы, заполняя форму на четверть. Вылить тесто. Формы закрыть пищевой пленкой, затем фольгой.

3. Установить формы с пудингами в широкую кастрюлю и налить кипяток так, чтобы формы были закрыты почти до верха.

4. Готовить пудинг 1–1,5 часа. Готовность проверить, воткнув нож в серединку пудинга, нож должен выйти чистым.

5. Подавать пудинги теплыми или горячими с мороженым.

Радужный торт

- 250 г муки
- 8 яиц
- 250 г сахара
- 350 г сливочного масла
- 450 г сливочного сыра
- 250 г сахарной пудры
- 200 мл молока
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 2 ч. л. ванильного экстракта
- 1 щепотка соли
- Красители пищевые красный, желтый, зеленый, синий, голубой, оранжевый, фиолетовый

1. Яйца с сахаром, солью и 1 ч. л. ванильного экстракта взбить миксером в пышную пену. Добавить просеянную с разрыхлителем муку, аккуратно перемешать. Влить в тесто молоко и 150 г растопленного сливочного масла. Перемешать.

2. Отделить 200 мл теста и добавить один из красителей. Выпекать корж в смазанной сливочным маслом мультиварке 10 минут. Остудить корж на решетке. Так выпечь все 7 коржей всех цветов радуги.

3. Для крема взбить 200 г размягченного сливочного масла с сахарной пудрой и 1 ч. л. ванильного экстракта. Порциями, взбивая крем на низкой скорости, добавить весь сливочный сыр. Крем должен быть густым. Убрать крем на 2 часа в холодильник.

4. Собрать торт, сложив коржи друг на друга в соответствии с цветами радуги: фиолетовый, синий, голубой, зеленый, желтый, оранжевый, красный, промазывая их толстым слоем крема. Убрать торт в холодильник на 30 минут. Застывший торт обмазать кремом сверху и с боков и убрать в холодильник на 8 часов.

Вупи кукис с облепиховым суфле

- 300 г муки
- 100 г сливочного масла
- 4 яйца
- 300 мл кефира
- 100 г сахара, 200 г сахарной пудры
- 80 г какао
- 10 г агар-агара
- 10 г разрыхлителя
- 1/2 ч. л. соды
- 150 г облепихи

1. Отделить желтки от белков и взбить их со 100 г сахара до бела. Добавить размягченное сливочное масло и взбить. Влить кефир, снова взбить.

2. Смешать муку с какао, содой и разрыхлителем, просеять и порциями ввести в тесто, постоянно взбивая.

3. Застелить противень бумагой для выпечки и отсадить из кондитерского шприца тесто лепешками небольшого размера. Выпекать в нагретой до 170 °С духовке 15 минут. Остудить, снять с противня.

4. Облепиху смолоть в блендере и протереть через сито.

5. Всыпать в сотейник сахарную пудру (оставить 3 ст. л.), влить облепиховое пюре и 100 мл воды. Варить на сильном огне 3–5 минут. Снять пену. Добавить агар-агар и прокипятить.

6. Белки взбить до пиков, всыпать пудру и снова взбить.

7. Влить горячий сироп в белки, вбивая массу. Продолжать взбивать на высокой скорости около 10 минут, до плотной воздушной массы.

8. Положить ложку суфле на половинку печенья и накрыть второй половинкой. Убрать в холодильник до застывания суфле.

Кокосовый пирог с клубникой

- 400 г клубники
- 190 г кокосовой стружки
- 3 яичных белка
- 170 г муки
- 140 г сливочного масла
- 170 г сахара
- 1 ч. л. розовой воды (по желанию)

1. Для теста муку, 100 г сахара, 50 г кокосовой стружки и растопленное сливочное масло перемешать до образования крошки. Высыпать крошку на прямоугольную форму 20 × 30 см, застеленную пергаментом, разровнять и выпекать 15 минут при 180 °C. Вынуть из духовки, остудить.

2. Ягоды клубники порезать небольшими кусками, мелкие пополам.

3. Взбить белки до мягких пиков, порциями ввести 70 г сахара. Добавить 140 г кокосовой стружки и розовую воду, перемешать.

4. Намазать кокосовое безе на тесто, сверху разложить клубнику. Выпекать 20–25 минут при 180 °C, пока безе не

покроется золотистой корочкой.

Торт «Битое стекло»

- 3 пакетика желе разного цвета
- 500 мл молока, 50 г сахара
- 15 г желатина
- 3 капли ванильного экстракта

1. Приготовить желе по инструкции на упаковке, аккуратно разлить по прямоугольным формам и убрать для застывания в холодильник на 3–4 часа. Застывшее желе порезать кубиками.

2. Нагреть молоко с сахаром и ванильным экстрактом. Желатин замочить в холодной воде. Прогреть желатин в микроволновой печи на мощности 400 Ватт 20 секунд, размешать и добавить в молоко. Хорошо перемешать и налить тонким слоем на дно стеклянной или силиконовой формы диаметром 20 см. Форму накрыть и убрать на 30 минут в холодильник. Положить на молочный слой кубики разноцветного желе и залить оставшимся молочным желе. Убрать в холодильник минимум на 5 часов.

Черничные капкейки

- 2 яйца
- 150 г сахара
- 200 г творожного сыра
- 200 г творога
- 240 г муки
- 200 г + 2 ст. л. черники
- 50 г сахарной пудры
- 1 ч. л. разрыхлителя

1. Взбить яйца с сахаром в пышную пену. Добавить 120 г сыра и снова взбить. Ввести муку, просеянную с разрыхлителем. Хорошо взбить и разложить по формочкам. На каждый кексик выложить немного черники и слегка ее вдавить. Выпекать 20–25 минут при 170 °С. Остудить.

2. Для крема смолоть в блендере чернику, оставшийся сыр, творог и сахарную пудру. Украсить капкейки кремом, ягодами, маршмеллоу.

Торт «Красный бархат»

- 250 г муки, 1 1/2 ч. л. разрыхлителя
- 250 г сливочного масла
- 250 г сахара
- 3 яйца
- 250 мл кефира
- 300 г творожного сыра
- 2 ст. л. какао
- 2 ч. л. ванильного экстракта
- 1 ч. л. уксуса
- 1 1/2 ч. л. красного пищевого красителя
- 250 г сахарной пудры
- 1 щепотка соли

1. Взбить 110 г размягченного сливочного масла с сахаром и 1 ч. л. ванильного экстракта. По одному добавить яйца, взбивая каждое по 2 минуты.

2. Просеять муку с какао и разрыхлителем. Краситель и уксус размешать в кефире.

3. В три приема добавить в масляно-яичный крем муку и кефир, продолжая взбивать тесто на самой низкой скорости.

4. Смазать чашу мультиварки маслом и выложить тесто. Выпекать 40 минут. Остудить в форме на решетке 20 минут, вынуть из формы и остудить полностью.

5. Для крема взбить 140 г размягченного сливочного масла с 1 ч. л. ванильного экстракта и творожным сыром. Всыпать сахарную пудру и взбить до пышности. Убрать крем в холодильник на 2 часа.

6. Остывший корж разрезать вдоль пополам. Намазать нижнюю часть коржа 1/3 крема и накрыть верхней частью.

7. Оставшимся кремом наполнить кондитерский шприц и украсить торт сверху и с боков по своему вкусу. Часть крема можно окрасить розовым красителем. Убрать торт в холодильник на 3 часа.

7

Тортики с брусникой

- 150 г муки
- 3–4 яйца
- 60 г сливочного масла
- 300 г творога
- 150 г брусники
- 60 г сахара
- 10 г желатина
- 150 мл сливок
- 1 щепотка соли
- 250 мл воды

1. Для заварного теста нагреть 250 мл воды со щепоткой соли, положить кубики сливочного масла и растопить на небольшом огне. Всыпать 150 г просеянной муки и перемешивать, пока тесто не соберется в комок. Снять с огня, с помощью миксера вмешать в тесто яйца по одному, чтобы тесто не стало жидким.

2. Готовое тесто переложить в кондитерский мешок или шприц с широкой насадкой и выдавить на противень, застеленный бумагой для выпечки, заготовки по спирали, делая

круг. Последний виток спирали двойной – бортик. Выпекать 25 минут при 200 °С, не открывая дверцу духовки. Вынуть, дать остыть.

3. Желатин замочить в холодной воде на 10 минут, а потом растворить в микроволновке (10 секунд). Творог взбить миксером с сахаром, влить желатин и перемешать.

4. Сливки взбить до пиков. Половину сливок вместе с брусникой аккуратно ввести в творог. Выложить этот крем в выпеченную основу и убрать на 1 час в холодильник. Украсить оставшимися сливками и ягодами брусники. При желании можно залить торт готовой красной глазурью.

Фруктовый «ежик»

- 2 груши
- 100 г винограда
- 4 гвоздички
- 1 ч. л. лимонного сока

1. Груши очистить от кожуры, аккуратно отрезать хвостик. Один бок у груши отрезать для устойчивости и смазать фрукты лимонным соком.

2. В узкую часть груши вставить две гвоздички в виде глазок. Утыкать ежика зубочистками и нанизать на них виноградины. Носик тоже сделать из виноградины на зубочистке.

Пирожные шу

- 150 г муки
- 125 мл молока
- 3–4 яйца
- 100 г сливочного масла
- 300 мл сметаны
- 50 г сахарной пудры
- Соль, ваниль, клубника

1. Для заварного теста нагреть молоко и 125 мл воды, слегка посолить, добавить нарезанное кубиками масло и, помешивая, растопить, не доводя до кипения. Снять с огня, всыпать муку, перемешать. Помешивая, варить 2 минуты на небольшом огне – тесто соберется в комок. Тесто взбить миксером, по одному добавить яйца, чтобы тесто не стало жидким, а растягивалось между пальцами как мягкая жевательная резинка.

2. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок или шприц и отсадить на противень, застеленный пергаментом, шарики

размером с грецкий орех на расстоянии 2–3 см. Выпекать в нагретой до 200 °С духовке 10 минут. Уменьшить температуру до 180 °С и выпекать еще 15–20 минут. Дверцу духовки не открывать!

3. Для крема взбить сметану с сахарной пудрой и ванилью. Готовые пирожные шу разрезать пополам. Остудить, наполнить кремом и порезанной клубникой.

Торт «Черный лес»

- 400 г вишни
- 90 г муки
- 4 яйца
- 220 г сахара
- 500 мл сливок (33 %)
- 20 г кукурузного крахмала
- 15 г какао
- 100 г горького шоколада
- 30 г сливочного масла
- 10 г ванильного сахара
- 10 г сахарной пудры
- 1 ч. л. корицы

1. Замороженную вишню посыпать ½ ч. л. корицы. Сварить сироп из 100 мл воды и 100 г сахара и залить вишню сиропом. Оставить на 3 часа.

2. Для бисквитного коржа разделить яйца на белки и желтки. Желтки взбить с 60 г сахара. Белки взбить, всыпать 60 г сахара и взбить до твердых пиков.

3. Аккуратно ввести белки в желтки, сверху просеять муку с крахмалом, какао и ½ ч. л. корицы. Аккуратно от краев к центру перемешать тесто. Сливочное масло растопить, остудить, влить в тесто и перемешать.

4. Выложить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки и печь 30 минут в режиме «Выпечка». Опрокинуть корж на решетку и полностью остудить.

5. Остывший корж разрезать вдоль на три части. Вишню откинуть на дуршлаг, сироп собрать и пропитать каждый корж 6–8 ст. л. сиропа.

6. Для крема нагреть 250 мл сливок с 10 г ванильного сахара почти до кипения. Положить в сливки 80 г наломанного на кусочки шоколада и перемешать до полного растворения. Убрать на 1 час в холодильник.

7. Крем взбить, переложить в кондитерский мешок, выдавить на нижний корж три круга. Положить между кремом вишню, слегка сверху покрыть кремом и размазать. Накрыть вторым коржом и повторить слой крема и вишни. Накрыть торт последним коржом.

8. Взбить 250 мл сливок с 2 ч. л. сахарной пудры. Отложить 5 ст. л. взбитых сливок в кондитерский шприц, а остальными сливками намазать торт сверху и с боков. Украсить торт розочками из сливок, шоколадной стружкой и вишенками. Убрать на 2 часа в холодильник.

Тыквенный торт с «привидениями»

- 450 г муки
- 300 г сахара
- 3 яйца
- 250 г сливочного масла
- 50 мл растительного масла
- 450 мл тыквенного пюре
- 200 мл молока
- 300 г творожного сыра
- 300 г сахарной пудры
- 1 1/2 ч. л. разрыхлителя
- 2 ч. л. ванильного экстракта
- 1 ч. л. корицы
- 100 г миндаля
- 5 капель миндального экстракта
- 1 ст. л. лимонного сока
- 1 щепотка соли, сушеная черника

1. Взбить до пышности 150 г сливочного масла с сахаром

и 1 ч. л. ванильного экстракта. По одному добавить яйца, взбивая каждое 2 минуты.

2. Влить растительное масло и тыквенное пюре, перемешать. В три приема ввести просеянную с разрыхлителем и щепоткой соли муку вперемешку с молоком. Тщательно вымесить тесто лопаткой.

3. Вылить тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой чашу мультиварки. Выпекать 1 час 20 минут или больше в режиме «Выпечка», готовность проверить деревянной палочкой. Остудить корж на решетке и разрезать вдоль пополам.

4. Для крема взбить 100 г размягченного сливочного масла с творожным сыром, 1 ч. л. ванильного экстракта, корицей и 250 г сахарной пудры до пышности. Убрать крем на 1 час в холодильник.

5. Намазать кремом нижний корж, накрыть верхним и смазать верх и бока торта кремом. Убрать в холодильник на несколько часов.

6. Приготовить марципан. Сырой миндаль залить кипятком, снять шкурку. Миндаль обсушить, измельчить в блендере в муку, смешать миндаль с 50 г сахарной пудры. Добавить миндальный экстракт и лимонный сок и перемешать. Из пластичной массы слепить фигурки привидений, глаза сделать из сушеной черники. Уложить фигурки на торт.

Чизкейк классический

- 1 кг сыра «Филадельфия»
- 4 яйца
- 315 г сахара
- 180 мл сливок (35 %)
- 40 г муки
- 25 г сливочного масла + на смазывание формы
- 35 г кукурузного крахмала
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- 1 ч. л. лимонного сока
- 1/4 ч. л. разрыхлителя

1. Для бисквита разделить 2 яйца на желтки и белки. Желтки с 20 г сахара взбить добела. Добавить несколько капель ванильного экстракта, еще взбить. Просеять на желтки муку с разрыхлителем, влить 25 г растопленного сливочного масла, тщательно смешать.

2. Белки с лимонным соком взбить до пены. Всыпать 45 г сахара и взбить до твердых пиков. Порционно ввести белковую пену в желтковую смесь.

3. Разъемную форму с высокими бортиками диаметром 23–

26 см смазать сливочным маслом и выложить тесто ровным слоем. Выпекать 10 минут при 170 °С, остудить.

4. В 250 г сыра положить крахмал, влить ванильный экстракт и взбить массу до однородности. Добавить остальной сыр и 250 г сахара и взбивать 5 минут. Ввести по одному яйца, взбивая каждое по 1 минуте. Добавить сливки и взбить еще 1 минуту.

5. Форму с бисквитом обернуть фольгой. Выложить на бисквит сырную массу, разровнять. Поставить форму в большую емкость и налить воды на высоту 2/3 формы с чизкейком.

6. Поставить емкость в нагретую до 170 °С духовку на 1 час. Вынуть чизкейк из водяной бани, остудить и убрать в холодильник на 12 часов.

Яблочный тирамису

- 3 яблока
- 250 г маскарпоне
- 150 мл жирных сливок
- 100 г савоярди
- 4 ст. л. лимонного сока
- 30 г горького шоколада
- 1 ст. л. сахара
- 2 ст. л. сахарной пудры
- 2 капли миндального ароматизатора
- 2 ст. л. воды

1. Яблоки очистить, нарезать небольшими ломтиками, добавить сахар, 2 ст. л. лимонного сока, пару ложек воды и тушить около 10 минут. Охладить, добавить миндальный ароматизатор.

2. Сахарную пудру смешать с маскарпоне, 2 ст. л. лимонного сока и сливками.

3. Печенье савоярди наломать на куски, разложить по креманкам. Сверху положить остывшие тушеные яблоки, на них – крем из маскарпоне. Посыпать тертым шоколадом, накрыть пленкой и убрать на 2 часа в холодильник.

Яблочные кексы

- 100 г муки
- 100 г хрустящих отрубей с яблоком
- 100 г сливочного масла
- 50 г + 1 ст. л. коричневого сахара
- 70 г жидкого меда
- 2 яблока
- 2 яйца
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. корицы

1. Смешать муку и молотые отруби, 50 г сахара, половину корицы, разрыхлитель. Добавить растопленное масло, мед (немного оставить) и яйца. Потереть на терке вместе со шкуркой яблоки и добавить в тесто. Перемешать ложкой. Выложить в формочки для маффинов тесто и выпекать 20 минут при 180 °С.

2. Остывшие кексы смазать отложенным медом. 1 ст. л. сахара смешать с ½ ч. л. корицы и посыпать кексы.

Шоколадное пирожное «Ежик»

- 350 г песочного печенья
- 50 г грецких орехов
- 120 г вареной сгущенки
- 100 г сливочного масла
- 3 ст. л. порошка какао
- 100 г темной шоколадной глазури
- Декор шоколадный и сахарный

1. Смолоть печенье и орехи в крошку. Добавить сгущенку, масло, какао и перемешать. Убрать на 30 минут в холодильник.

2. Слепить овальные пирожные с одним острым кончиком – «носиком» ежа. Убрать на 20 минут в холодильник.

3. Шоколадную глазурь растопить, облить пирожные. Когда глазурь начнет застывать, обсыпать «спинку» ежа шоколадными палочками – «иголки». Сахарные бусины – нос и глаза. Каплями глазури сделать зрачки. Дать пирожным застыть 20–30 минут.

Шоколадное мороженое

- 100 г шоколада (75–78 %)
- 300 мл жирного молока
- 300 мл сливок (35 %)
- 3 яичных желтка
- 100 г сахара

1. На маленьком огне прогреть молоко с кусочками шоколада до его растворения, перемешать и снять с огня.

2. Желтки слегка взбить с сахаром, влить шоколадное молоко и перемешать. Варить смесь, постоянно помешивая, на маленьком огне, пока не загустеет. Снять с огня и остудить.

3. Сливки взбить до пиков и подмешать в остывшую шоколадную смесь. Заморозить в мороженице, в контейнере или в формочках для мороженого.

Шоколадные эклеры

- 500 мл молока
- 170 г горького шоколада
- 135 г сахара
- 4 яйца
- 4 желтка
- 140 г муки
- 20 г какао
- 145 г сливочного масла
- 20 г крахмала
- 30 мл сливок
- 1/2 ч. л. соли

1. Для крема довести молоко до кипения. Яичные желтки растереть с 100 г сахара и крахмалом. Тонкой струйкой влить молоко. Варить смесь на небольшом огне до загустения, снять с огня. Вмешать в крем шоколад, наломанный маленькими кусочками, остудить, накрыть и убрать в холодильник на 5 часов.

2. Вскипятить 250 мл воды с 5 г сахара, солью и 110 г масла. Просеять муку и на маленьком огне, постоянно перемешивая, варить тесто, пока оно не начнет отделяться от стенок кастрюли. Снять с огня, немного остудить и по одному ввести яйца, вымешивая тесто миксером, довести его до консистенции жвачки.

3. Тесто положить в кондитерский шприц и выдавить на противень, застеленный пергаментом, в виде 20 полосок. Нагреть

духовку до 250 ˚С. Поставить эклеры в духовку, сразу убавить температуру до 160 ˚С и выпекать эклеры 35 минут, не открывая духовку.

4. Готовые эклеры остудить на решетке и наполнить кремом с помощью шприца с тонкой насадкой.

5. Для глазури нагреть в микроволновке сливки, 30 г сахара, какао и 30 г масла до растворения масла. Тщательно перемешать и полить эклеры. Дать глазури застыть.

Шоколадный торт

- 200 г горького шоколада
- 100 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 160 мл жирных сливок
- 2 яйца
- 40 г какао-порошка
- 1 ст. л. меда
- 250 г муки
- 1 ст. л. растворимого кофе
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 100 мл воды
- 1 ст. л. ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- Яйца из белого шоколада для украшения

1. В растопленное сливочное масло всыпать сахар, какао и щепотку соли. Кофе размешать в 100 мл кипятка и вылить в масляную смесь. Все прогреть на водяной бане 1 минуту

(30 секунд в микроволновке) и перемешать.

2. Яйца разболтать с 60 мл сливок, влить в масляную смесь и перемешать. Ввести просеянную с разрыхлителем муку и тщательно смешать силиконовой лопаткой.

3. Смазать маслом и присыпать мукой чашу мультиварки. Выложить и разровнять тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 30 минут. Шоколадный бисквит перевернуть на решетку и охладить. Остывший бисквит разрезать вдоль на два одинаковых коржа.

4. Шоколад для крема наломать на кусочки, влить 100 мл сливок и мед. Растопить массу в микроволновке на мощности 600 Ватт 2 минуты, перемешать.

5. Намазать нижний бисквитный корж толстым слоем крема и накрыть сверху вторым коржом. Намазать кремом бока и верх торта и убрать в холодильник на 1 час.

6. Украсить торт шоколадными яйцами и шоколадной стружкой.

Яблочный разноцветный зефир

- 1 кг яблок
- 1 ст. л. агар-агара
- 2 белка
- 450 г сахара
- 1/4 ч. л. лимонной кислоты
- 1 1/2 стакана воды
- Пищевые красители

1. Яблоки сложить в посуду для микроволновки. Налить ½ стакана воды и проткнуть каждое яблоко вилкой. Затянуть кастрюльку пленкой, проделать в ней пару отверстий. Поставить на 5 минут в микроволновую печь на максимальную мощность. Яблоки протереть через дуршлаг.

2. В 300 г сахара всыпать агар-агар, влить стакан воды и довести сироп до кипения – до 115 °С (до появления обильных белых пузырей).

3. Взбить белки, всыпать 150 г сахара и ½ ч. л. лимонной кислоты и взбить в очень густую пену. Продолжая взбивать, добавить в белки яблочное пюре.

4. Когда масса станет одного цвета, тоненькой струйкой влить кипящий сироп, продолжая взбивать.

5. Разделив массу на несколько частей, добавить в каждую краситель.

6. Набрать массу в кондитерский мешок с фигурной насадкой и отсадить маленькие зефиринки на противень, застеленный бумагой для выпечки. Оставить подсыхать при комнатной температуре на несколько часов.

Шоколадное печенье с вареной сгущенкой

- 110 г сливочного масла
- 200 г коричневого сахара
- 55 г порошка какао
- 2 яйца
- 1/4 ч. л. соли
- 1/2 ч. л. соды
- 260 г муки
- 100 г шоколадных чипсов
- 2 ст. л. вареной сгущенки
- 2 ст. л. арахисового крема
- Морская соль (по желанию)

1. Взбить размягченное масло с сахаром, яйцами, какао и солью. Ввести муку с содой, добавить шоколадные чипсы, перемешать. Убрать в холодильник на 10 минут.

2. Духовку нагреть до 180 °С. Застелить противень бумагой

для выпечки. Из столовой ложки теста скатать шарик, положить на противень. Пальцем сделать в шарике углубление. Из сгущенки и арахисового крема скатать маленький шарик и положить в выемку. Из теста сделать тонкую лепешку и накрыть начинку. Слегка залепить края. Так приготовить все печенье, размещая шарики на расстоянии друг от друга. Посыпать каждое печенье щепоткой морской соли. Выпекать 8—10 минут. Остудить.

Тарт с ягодами

- 250 г муки
- 125 г сливочного масла
- 200 мл сливок (35 %)
- 100 г сахарной пудры
- 1 яйцо
- 8 г желатина
- 700 г ягод
- 3 ст. л. сахара
- 1 щепотка соли

1. Просеять муку и смешать с сахаром и солью. Натереть холодное масло поверх муки и быстро перетереть руками. Добавить яйцо и пару столовых ложек воды и замесить тесто. Завернуть в пленку и убрать в холодильник на 30 минут.

2. Раскатать тесто, положить в форму диаметром 26 см, сделать бортик высотой 2 см. Наколоть тесто вилкой, накрыть пергаментом и положить груз. Выпекать 15 минут с грузом при 180 °С и 15 минут без груза. Остудить на решетке и вынуть из формы.

3. Желатин замочить в 2 ст. л. холодной воды до набухания, прогреть 10 секунд в микроволновке до растворения. Сливки взбить с сахарной пудрой до пиков и влить растворенный желатин. Выложить сливки на выпеченную форму, поверх

разложить ягоды и убрать на 30 минут в холодильник.

«Кости» из безе с шоколадным муссом

- 4 яичных белка
- 225 г сахарной пудры
- 4 ст. л. сахара
- 2 ст. л. порошка какао
- 200 мл молока
- 2 ст. л. кукурузного крахмала
- 1/2 ч. л. красного пищевого красителя
- 1/2 ч. л. лимонного сока

1. Взбить яичные белки до стойкой пены. Постепенно вводя лимонный сок и сахарную пудру, взбить до стойких пиков.

2. Положить взбитые белки в кондитерский мешок с тонкой насадкой. Отсадить на противень, застеленный пергаментом, белки в виде палочек. На обоих концах палочек отсадить по два маленьких шарика. Получатся «косточки».

3. Подсушить безе в нагретой до 100 °C духовке около 40 минут, не допуская подрумянивания. Остудить безе на противне и аккуратно снять с пергамента с помощью ножа.

4. Для мусса смешать порошок какао с сахаром и крахмалом. Влить холодное молоко, перемешать. Варить до загустения на самом маленьком огне. В готовый мусс добавить краситель и перемешать. Налить мусс в маленькие вазочки, затянуть пищевой пленкой и остудить.

Лимонный тарт в стакане

- 2 лимона
- 3 яйца
- 2 яичных белка
- 130 г сливочного масла
- 30 г миндаля
- 30 г муки
- 170 г сахара
- 1 щепотка соли

1. Для крамбля миндаль смолоть, смешать с мукой, 30 г сахара и 30 г масла и перетереть в крошку. Высыпать ее на противень, застеленный пергаментом, и выпекать в нагретой до 150 ˚С духовке 12–15 минут. Вынуть из духовки, остудить.

2. С лимонов снять цедру и выжать сок. В сок положить 100 г масла кубиками и 35 г сахара. На небольшом огне, помешивая, растопить масло. Яйца взбить с 35 г сахара и влить в масло с соком. Добавить цедру лимонов и варить на небольшом огне,

помешивая, до загустения (5–7 минут). Остудить курд полностью.

3. Из 100 г сахара и 2 ст. л. воды сварить сироп. Взбить белки до пиков и тонкой струйкой, не переставая взбивать, влить сироп. Продолжать взбивать, пока масса не остынет. Выложить меренгу в кондитерский шприц и выдавить в стакан. Сверху положить лимонный крем и посыпать крошкой.

Сырники с отрубями и изюмом

- 500 г творога
- 100 г отрубей
- 2 ст. л. изюма
- 2 яичных белка
- 2 ст. л. манной крупы
- 1 щепотка соли
- Масло для жарки

1. Творог растереть с яичным белком и солью. Отруби измельчить в блендере. Половину отрубей и манную крупу добавить к творогу вместе с изюмом и тщательно перемешать. Убрать творожное тесто на 1 час в холодильник.

2. Набирать тесто столовой ложкой и формовать маленькие сырники. Обвалять их в измельченных отрубях со всех сторон. Жарить сырники быстро на смазанной маслом сковороде или выпекать на смазанном маслом противне в нагретой до 200 °С духовке 10 минут.

Полосатое желе

- 4 разного цвета желе в пакетиках
- 200 мл молока
- 3 ст. л. сахара
- 1 ч. л. желатина
- 3 капли ванильного экстракта

1. Приготовить одно желе по инструкции на упаковке, аккуратно разлить по стаканчикам и убрать для застывания на 15 минут в холодильник. Пока застывает первый слой, приготовить следующее желе и налить его поверх застывшего.

2. Так поступить со всеми желе. Для последнего слоя нагреть молоко с сахаром и ванильным экстрактом. Желатин замочить в холодной воде. Прогреть желатин в микроволновой печи на мощности 400 Ватт 20 секунд, размешать и добавить в молоко. Хорошо перемешать и разлить по стаканам с застывшим желе. Убрать на 1 час в холодильник.

Торт «Птичье молоко»

- 510 г сахара
- 300 г сливочного масла
- 70 г муки
- 1 яйцо
- 2 яичных белка
- 75 г горького шоколада
- 4 г агар-агара
- 1 ст. л. лимонного сока
- 5 капель ванильного экстракта
- 100 г сгущенного молока

1. Для коржа взбить 50 г размягченного сливочного масла, 50 г сахара и пару капель ванильного экстракта добела. Добавить яйцо, взбить, всыпать муку и перемешать. Дно разъемной формы положить на пергамент и обвести карандашом. Положить пергамент на противень и намазать тесто на нарисованный круг.

Выпекать около 10 минут в разогретой до 230 °С духовке. Вынуть, остудить, положить заготовку в форму.

2. 200 г размягченного сливочного масла и сгущенное молоко взбить до однородного крема. Агар-агар замочить в 140 мл холодной воды минимум на 2 часа. Постоянно помешивая, довести на небольшом огне до кипения. Всыпать 460 г сахара, перемешать, варить на среднем огне, постоянно помешивая, 5–7 минут до появления белой пены и пузырьков. Снять с огня.

3. Белки взбить до мягких пиков, ввести лимонный сок. Тонкой струйкой влить в белки горячий сироп (80 °С), продолжая взбивать еще 2–3 минуты. Добавить во взбитую массу крем из сливочного масла и сгущенного молока, ванильный экстракт и взбить еще раз.

4. Готовое суфле сразу же вылить в форму на корж из теста. Убрать торт на 2 часа в холодильник.

5. Для глазури растопить шоколад и 50 г сливочного масла, перемешать. Вылить глазурь на суфле, вращая форму, чтобы глазурь распределилась равномерно.

Чизкейки с клубникой

- 250 г клубники
- 300 г творожного сыра
- 100 мл сливок (35 %)
- 1 ст. л. желфикса
- 100 г песочного печенья
- 100 г сахара
- 7 г желатина
- 30 г сливочного масла

1. Вскипятить 150 мл воды с 30 г сахара. Добавить пектин и проварить до загустения. Остудить. Отобрать половину ягод клубники, остальные смолоть в блендере и смешать с киселем.

2. Желатин замочить в 2 ст. л. холодной воды. Взбить миксером творожный сыр с оставшимся сахаром. Сливки взбить отдельно до пиков. Прогреть желатин в микроволновке 10 секунд и влить его в творожный сыр. Еще раз взбить массу и подмешать сливки.

3. Печенье смолоть в блендере, добавить растопленное сливочное масло. В формочки положить печенье с маслом и утрамбовать, сверху выложить сырную массу и разровнять. Разлить по формочкам кисель и выложить нарезанную пластинками клубнику. Убрать в холодильник на 1 час.

Тарталетки с ягодами

- 100 г сливочного масла
- 160 г сахарной пудры
- 1 желток
- 1 щепотка соли
- 165 г муки
- 400 г маскарпоне
- 200 г ягод ассорти
- 1/2 ч. л. ванильного экстракта

1. Муку просеять, добавить 60 г сахарной пудры, соль и размягченное сливочное масло, все перетереть руками в крошку. Добавить желток и замесить мягкое тесто. Разделить тесто на 8 частей. Каждую часть теста слегка приплюснуть и выстелить им формочки, прижимая тесто ко дну и бортикам. Убрать их в холодильник на 30 минут.

2. Выпекать корзиночки из песочного теста до золотистого цвета в заранее разогретой до 200 °С духовке 12–15 минут. Достать из духовки, дать немного остыть, затем переложить на блюдо и полностью охладить.

3. Маскарпоне взбить венчиком с 100 г сахарной пудры и ванильным экстрактом и наполнить корзинки. Украсить ягодами.

Трайфл с ягодами

- 300 г творога
- 200 мл сливок (35 %)
- 200 г печенья типа «Юбилейное»
- 100 г сахара
- 300 г ягодного микса

1. Творог с сахаром переработать блендером в однородную массу. Сливки взбить миксером до стойких пиков. Аккуратно смешать обе массы лопаткой.

2. Печенье измельчить блендером к крошку и высыпать в большую вазу. Выложить сверху творожно-сливочную массу, накрыть и убрать на 2 часа в холодильник. Перед подачей положить слой вымытых и обсушенных ягод на творог.

Банановые маффины

- 3 банана
- 180 г муки
- 150 г овсяных хлопьев
- 1 яйцо
- 80 г сахара
- 180 мл молока
- 80 мл растительного масла
- 80 г горького шоколада
- 10 г ванильного сахара
- 1/2 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. соды
- 1 щепотка соли

1. Размять бананы вилкой, добавить яйцо, влить молоко и растительное масло, перемешать венчиком.

2. Отдельно смешать овсяные хлопья, сахар и ванильный сахар, просеянную муку, разрыхлитель, соду и щепотку соли. Шоколад порубить.

3. Добавить в жидкую смесь сухие ингредиенты и шоколад, перемешать венчиком. Разложить тесто по формочкам, выстланным бумагой или смазанным маслом, и выпекать около 15 минут при 200 °C.